

# Fiche Technique Touriga nacional N

A partir d'observations réalisées au cours du millésime 2021

Pays d'origine: Portugal  
Région: Douro  
Classé: oui

Cépage d'adaptation au  
changement climatique

©Groupe ICV



Appellation de référence: Douro DO

Caractéristiques climatiques  
par rapport à Montpellier:

$\Delta IH$ : -184°C

$\Delta IF$ : -2,1°C

$\Delta IS$ : -10mm

IH: Indice de Huglin

IF: Température minimale  
moyenne de Septembre

IS: bilan hydrique adapté de Riou



- ❖ **Débourrement:** 2 jours après le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 3<sup>ème</sup> époque



- ❖ Vigueur élevée
- ❖ Port dressé
- ❖ Palissage recommandé



Sensibilité à la sécheresse: **Elevée**



F: Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par 1 rameau à la véraison



Résilience au gel: **Elevée**

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel



<sup>1</sup>nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois



Fertilité et rendement

Grappes petites  
Poids≈87g

Baies petites  
Poids≈1,1g

Fertilité élevée  
1,5 grappes/rameau

Rendement ≈ 1,6kg/Cep (7T/Ha)

classe	Fertilité	P <sub>grappe</sub> (g)	P <sub>baie</sub> (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Date de plantation: 2015
- ❖ Densité: 4400 ceps/Ha



Sensibilité aux maladies

Maladie	Merlot	Touriga nacional
Mildiou	-	+
Black-Rot	+++	+
Pourriture grise	-	-

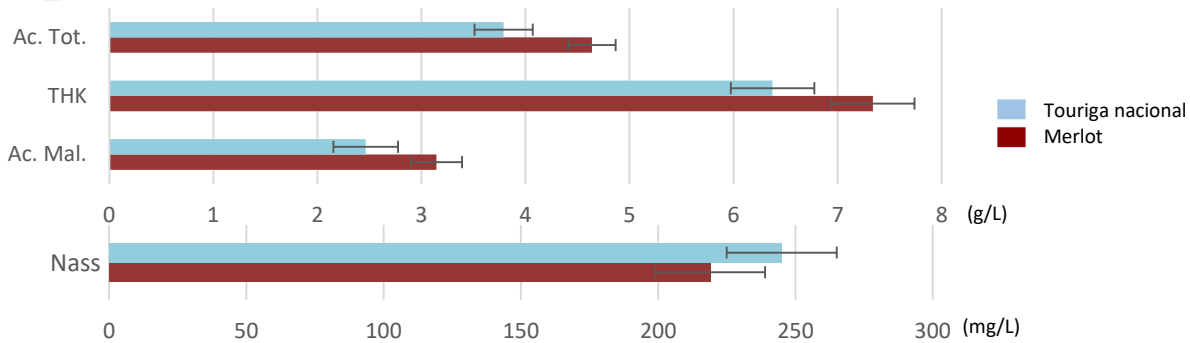
- ❖ Flétrissement des baies à maturité

Ce qu'il faut retenir sur ce  
cépage

- ❖ Résilience au gel élevée
- ❖ Sensibilité à la chaleur élevée
- ❖ Grappes très petites avec petites baies



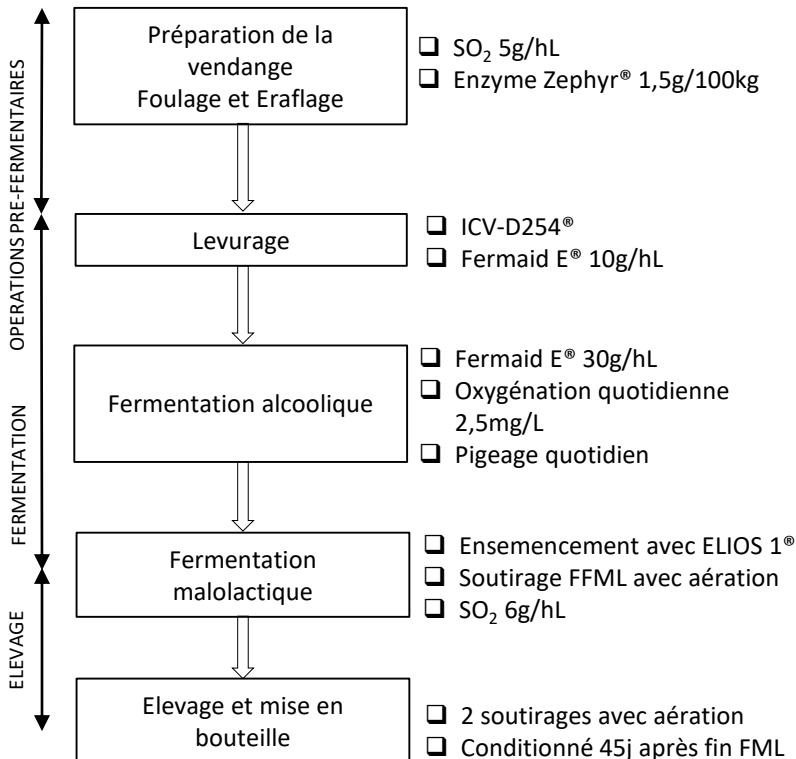
### Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



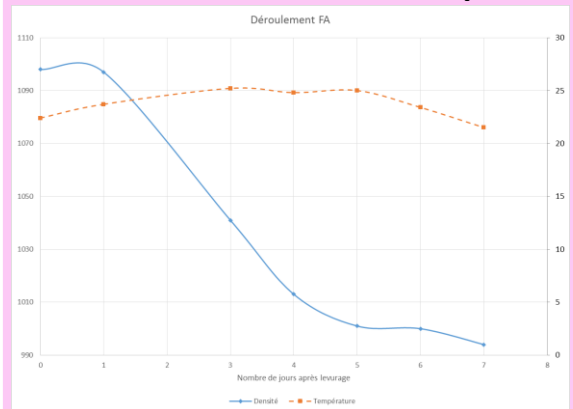
### Bilan analytique FFML (vendangé le 17 Septembre)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide tartrique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide lactique (g/l)
1,4	13,5	0,49	4,03	3,02	2,50	

### Process rouge standard (macération 5j)



### Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 7 jours
- ❖ Durée FML: 11 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 23,7°C

### Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ pH élevé au regard du TAV
- ❖ Riche en polyphénols